34e Année. — Tome LXVI N° 1710 Paris, 7 Avril 1927

# REVUE DE VITICULTURE

## LE DOSAGE DES BOUILLIES CUPRIQUES CONTRE LE MILDIOU

Le « battage » effréné qui a été fait autour de certaines formules de bouillies cupriques, à dose réduite de sulfate de cuivre, pourrait inciter quelques viticulteurs à renoncer aux dosages qui ont fait leurs preuves d'efficacité certaine contre le Mildiou et à réduire la quantité minima de 2 kgs de sulfate par hectolitre de bouillie bordelaise ou de bouillie bourguignonne. Notre devoir, avant l'époque prochaine des sulfatages, est de les prévenir des désastres certains auxquels ils exposeraient leurs vignobles en cas de fortes invasions, s'ils suivaient les pernicieux conseils qui ont été si tapageusement donnés dans la presse incompétente ou du haut de tribunes retentissantes, où la technicité et la vérité sont trop souvent primées par d'autres préoccupations d'ordres fort divers.

Le rêve de faire économiser à la viticulture des millions et des milliards pour le traitement des maladies est sans doute permis à tout chercheur ; et nombreux sont ceux qui, depuis des années, en ont poursuivi, avec ténacité et un insuccès complet, la réalisation. Ce ne sont pas les nouvelles formules qui changeront ce rêve généreux en réalité. Mais toutes les expériences antérieures avaient été poursuivies dans une atmosphère de sereine droiture, la seule qui convienne aux chercheurs sérieux qui n'ont en vue que la manifestation de la vérité ; point n'est besoin du *forum* pour la faire surgir.

Lors des premières études de laboratoire faites sur les bouillies sans cuivre, l'hypothèse première, il faut le reconnaître, pouvait sembler étayée par des données anciennes sur le rôle de la chaux ou des acides. Les faits constatés sur une autre espèce de Mildiou que celui de la vigne, celui de la pomme de terre, bien moins virulent, imposaient des vérifications dans le vignoble avant que ne fût affirmée ou même énoncée une conclusion pour la pratique. Et, en rapportant les premières vues hypothétiques de celui qui les avait émises, — et qui me paraissait *alors* un convaincu sincère, quoique trop enthousiaste pour sa prétendue découverte que rien ne lui permettait d'affirmer si vite, — j'écrivais en 1920, sous le titre que je souligne : *Les traitements contre le Mildiou et les nouvelles hypothèses* : « Qu'en conclure pour la pratique des

traitements dans le vignoble ? Rien pour l'instant ! Aucun changement, aucune modification ne doivent être apportés aux méthodes actuelles des traitements, sanctionnées par la pratique. L'efficacité des bouillies cupriques est incontestable ; si elle n'est pas toujours absolue, cela tient, surtout, quoique non exclusivement, aux difficultés de fixer exactement les périodes ou même les jours les plus favorables aux succès des traitements. Il faut donc continuer l'emploi des bouillies cupriques acides ou basiques et attendre le résultat expérimental et *contrôlé* des nouvelles *hypothèses*, encore bien *théoriques*, de l'action prédominante comme efficacité antiparasitaire de l'acide des bouillies cupriques usitées contre le Mildiou (1). »

Et les bouillies sans cuivre, premier système, causèrent de vrais désastres dans le vignoble où on les essaya. Un grand viticulteur qui les avait employées sur plus d'un hectare m'écrivait : « Résultats lamentables ! Les vignes qui n'avaient reçu aucun traitement étaient infiniment plus belles que celles qui avaient été pulvérisées à la bouillie sans cuivre et qui ont failli en crever... »

C'était bien la faillite de ces bouillies et non celle du cuivre annoncée à grand fracas dans la grande presse politique !

Et l'erreur de la grande découverte dut être reconnue par son auteur ! Le cuivre qui n'avait jadis aucune valeur anticryptogamique allait trouver grâce partielle dans la mutation de ses nouvelles formules ; l'économie, si elle n'était pas totale, comme dans son premier rêve, serait au moins partielle ! Plus de milliards, mais encore des millions à sauvegarder pour la viticulture mondiale ! L'inventeur génial ne regardait pas à deux fois pour adorer ce qu'il avait honni et pour vilipender ceux qu'il avait eu la prétention d'honorer de sa superbe estime !

Le cuivre devenait, sans doute, un accessoire dans les nouvelles mutations de ses formules, mais accessoire qui enflait progressivement de 300 grammes à 600 grammes de sulfate de cuivre. Cet accessoire, pour peu que l'enflure continue, dépassera bientôt les teneurs de bouillies cupriques normales. Mais 600 grammes au lieu des 2 à 3 kgs usités dans la pratique, c'est à peine dira-t-il, le quart de ce que la viticulture jette inconsidérément au vent ! Et une forte addition de plâtre, compenserait cette diminution du cuivre dans la nouvelle formule à « marque d'origine ». L'on peut se demander pourquoi l'inventeur n'a pas eu recours, en addition aux bouillies plâtrées, à d'autres sels métalliques moins coûteux que ceux de cuivre, puisqu'il considère l'action de celui-ci comme nulle ?

Le promoteur-inventeur des bouillies plâtrées à 600 grammes de sulfate de cuivre, dans lesquelles ce dernier ne servirait à rien et n'agirait que comme élément de cohésion, aurait dû connaître les nombreuses recherches et les essais infructueux tentés, à maintes reprises depuis plus de 40 ans, pour arriver à réduire la dose de sulfate de cuivre dans les bouillies. Les viticulteurs ont une expérience telle du danger des bouillies à faible dose de sulfate de

(1) *Le Petit Méridional* et *Revue de Viticulture*, décembre 1920.

cuivre que nombreux sont actuellement ceux qui ne se contentent pas de 2 kgs par hectolitre, mais vont aux doses de 3 kgs.

Déjà, en 1895, qui fut une année à grande intensité de Mildiou, M. B. Chauzit (1) à la suite d'essais comparés, faits sur de grandes surfaces dans un des grands vignobles du Gard, à Saint-Laurent-d'Aigouze, avec des bouillies à 1 kg de sulfate de cuivre, avait constaté la bien moindre valeur de celles-ci par rapport aux bouillies à 2 kg et à 3 kg. La grande enquête poursuivie en 1916 dans tout le vignoble français par la *Revue de Viticulture*, à la suite de la grande invasion désastreuse du Mildiou en 1915, résumée par M. J. Capus (2), apporta une confirmation définitive sur le peu d'action des bouillies à faible dosage en sulfate de cuivre, à 500 gr. et à 1 kg.

Et déjà, dès 1887, les mêmes constatations d'infériorité (3) des bouillies peu cupriques avaient été observées dans les premières tentatives de lutte dans le vignoble contre le Mildiou. Les documents sont trop nombreux à cette lointaine époque pour que nous les résumions. Nous en retiendrons cependant deux qui prouvent que rien de neuf n'a été inventé dans les formules nouvelles, même plâtrées. Nous passerons sur les résultats obtenus à cette époque par de simples solutions de sulfate de cuivre, d'eau céleste, à 300 gr. et à 500 grammes qui, ne contenant ni chaux ni plâtre, ne doivent leur valeur toxique qu'au sel de cuivre. Les brûlures produites par les solutions simples les ont vite fait abandonner.

L'emploi du plâtre dans les bouillies n'est pas né sur les bords de la Loire. En 1886 (4), le Dr Patrigeon essayait une formule comprenant 1 kg de sulfate de cuivre et 10 kgs de plâtre pour 100 litres d'eau, presque la formule prônée sur les tréteaux, et notait sa grande infériorité sur la bouillie bordelaise. A. Millardet (3) relève la faible toxicité de poudres cupriques à base de plâtre (30 kgs de plâtre pour 8 kgs de sulfate de cuivre).

Donc, rien de nouveau, si ce n'est l'insuccès constant observé bien des fois dans le vignoble, depuis l'origine de la lutte contre le Mildiou, par les bouillies à faible dosage en sulfate de cuivre, insuccès total quand le cuivre est absent et non valeur du plâtre ajouté au sulfate de cuivre.

Confirmation éclatante de la valeur nulle des nouvelles formules au plâtre et du danger de leur emploi pour la vigne vient d'être donnée par un excellent observateur sans parti-pris, puisqu'il avait cru d'abord en leur efficacité relative. M. E. Vivet, professeur de viticulture à Maison-Carrée (Algérie) et directeur des Services agricoles du Département d'Alger, vient de publier (5) les résultats des essais comparés qu'il a faits en 1926, année à Mildiou dans le vignoble algérois. Nous ne relèverons que les principaux. M. E. Vivet désigne par A et B les bouillies au plâtre d'après les formules indiquées par leur inventeur et il traduit leur effet par la perte constatée de la proportion des

(1) *Revue de Viticulture* (tome IV, n° 103, 7 décembre 1895).
(2) *Revue de Viticulture* (1916, tome 44, page 345).
(3) V. Vermorel, Le mildiou de la vigne (1887) ; Millardet, Mildiou et Anthracnose (1877), page 22.
(4) *Journal d'Agriculture pratique*, 28 octobre 1886.
(5) *Revue agricole de l'Afrique du Nord* (11 mars 1927), pages 145-149.

grappes détruites par le Mildiou rapportées, en poids, à mille. Les pertes ont été :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bouillie bordelaise alcaline ..... | 3 | de perte pour | 1000 | |
| Solution simple (300 grammes) de sulfate de cuivre.. | 21 | — | — | — |
| *Bouillie plâtrée A* ..... | 55 | — | — | — |
| *Bouillie plâtrée B* ..... | 74 | — | — | — |

M. L. Rives, maître de conférences à la Faculté des Sciences de Toulouse, directeur du vignoble de Moulon de l'Institut agricole, nous donne, dans une lettre personnelle, le résultat de ses essais comparés. « L'emploi de la nouvelle formule de bouillie à 600 grammes de sulfate de cuivre et au plâtre, envoyée par l'inventeur lui-même, a été fait sur 5 rangées de cépages du Vinifera, soit sur 500 souches ; les autres rangées de cette collection ont été sulfatées à la bouillie bordelaise à 2 % de sulfate de cuivre. Nous avons fait 6 sulfatages à dos d'homme et les mêmes jours avec la bouillie bordelaise et la bouillie au plâtre. Les invasions de Mildiou n'ont pas été très fortes et les Viniferas traités à la bouillie bordelaise ont été à peu près indemnes ; au contraire, il y avait beaucoup de Mildiou à la fin de juillet sur les 500 pieds traités à la bouillie au plâtre. Les dégât sont allés en s'exagérant sur ces 500 pieds. Les rangées traitées à la bouillie bordelaise ont conservé leurs feuilles jusqu'à la fin novembre, tandis que les feuilles étaient toutes tombées dès le début de ce mois sur les rangeés traitées à la bouillie plâtrée. »

Mêmes insuccès enregistrés par M. L. Ravaz, directeur de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier ; différence peu marquée pendant les premières périodes de la végétation, lorsque les invasions de Mildiou étaient insignifiantes ; mais chute précoce et totale des feuilles, après la vendange, lorsque les invasions se sont accentuées sur les souches traitées à la bouillie plâtrée, pendant que les feuilles des ceps traitées à la bouillie bordelaise persistaient normalement.

Sans retenir les anciennes observations sur l'inefficacité des bouillies à faible dosage de sulfate de cuivre, les données de ces trois observateurs consciencieux et habitués à la conduite d'expériences comparées, nous paraissent concluantes; leur conclusion vaut, sans doute, celle des procès-verbaux des garde-champêtres de la Touraine !

Je m'excuse auprès des lecteurs de la *Revue* de cette trop longue note, mais je la leur devais, et je la devais à mes amis en réponse aux débats qui ont eu lieu à la Chambre des Députés (17 novembre 1926). Les insinuations lancées du haut de la tribune par l'un des interpellateurs, manquent tellement de droiture, elles sont si basses et si absurdes qu'elles ne méritent que le plus profond mépris.

Cette vilaine histoire sera clôturée définitivement par cette réponse que m'ont dictée ma dignité et l'intérêt des viticulteurs.

P. VIALA,
*Membre de l'Institut.*

# L'UTILISATION DES MARCS BLANCS CHARENTAIS

La prospérité de l'industrie méridionale des marcs de raisin incite les viticulteurs des autres régions viticoles à récupérer également les sous-produits que contiennent les marcs ; mais s'il est des contrées pour lesquelles il suffira de copier les installations coopératives du Midi pour obtenir des avantages analogues, il n'en est pas de même du vignoble charentais. La production presque exclusive de marcs blancs, la faible étendue des vignobles et leur dispersion, l'inexistence des caves coopératives, et aussi la ferme volonté de ne point fabriquer de l'eau-de-vie de marcs dans le pays de Cognac sont autant de raisons qui, à priori, semblaient éloigner définitivement les viticulteurs charentais de l'adoption des procédés nouveaux d'utilisation des marcs.

Ces conditions locales nous ont amené à poser le problème sous une autre forme, c'est-à-dire à rechercher une solution qui, parfois différente de celle adoptée dans le Midi, s'en rapprochait par d'autres points, de manière à profiter au maximum de l'expérience acquise, tout en atténuant les difficultés inhérentes au vignoble charentais.

A cet effet, nous avons constitué, en Charente-Inférieure, un Comité d'études qui, présidé d'abord par le regretté M. A. Verneuil, l'a été ensuite par M. le sénateur Lauraine. Sous la conduite de leur président, la plupart des membres du Comité ont visité en 1925 quelques Coopératives méridionales de l'Aude, des Pyrénées-Orientales, de l'Hérault et du Gard. Ce voyage d'études organisé par M. l'Ingénieur Charrière, des Chemins de fer de l'Etat, en collaboration avec M. Séverac, Inspecteur des Chemins de fer du Midi, a permis aux membres du Comité qui n'étaient pas suffisamment documentés sur la question de constater de visu le magnifique développement des coopératives viticoles méridionales et, grâce au si cordial accueil du bureau de la C. G. V., d'étudier en détail leur organisation et leur fonctionnement.

A son retour au pays charentais, le Comité était décidé à rechercher les moyens d'implanter dans le vignoble saintongeais l'industrie d'utilisation des marcs.

Voulant travailler dans l'intérêt général, tous ses membres lui ont apporté le concours entier de leurs connaissances spéciales et de leurs travaux, tant par la rédaction de rapports que par l'exécution de recherches expérimentales.

Cette collaboration nous a conduit à établir ce qui nous paraît être le principe de l'industrie charentaise d'utilisation des marcs, dont nous allons essayer de donner les caractéristiques dans l'exposé qui va suivre.

Etudions d'abord ce que sont et ce qui caractérise les marcs de raisins blancs charentais.

## Les marcs blancs charentais

*Leur préparation.* — La vinification en blanc comporte généralement un pressage assez rapide destiné à extraire le moût ; puis souvent une recoupe et un second pressage qui complètent l'extraction. Le vin de goutte et le vin de seconde pressée, mélangés, donnent ensemble un vin de consommation dont la

qualité dépend surtout des cépages de la région et des méthodes de vinification employées.

Déjà l'emploi de pressoirs continus est venu modifier cette préparation. Avec rapidité et d'une manière assez complète, le pressoir continu extrait le jus sucré contenu dans le raisin et provoque même l'entraînement de fragments de pulpe et râfle. L'on obtient ainsi des jus bourbeux, quelquefois un peu âpres du fait de l'écrasement des râfles qui, après fermentation et distillation, donnent des eaux-de-vie normales.

Mais d'une manière générale, dans la région de Cognac, l'on préfère procéder avec plus de lenteur, même lorsque l'on emploie des pressoirs puissants et des presses hydrauliques.

La vendange mise dans le pressoir subit une pressée progressive. Le jus s'écoule lentement et l'on laisse le marc s'égoutter. En recoupant le marc une première fois, l'on favorise un début de fermentation qui s'amorce tandis que l'on procède progressivement à un nouveau pressage. Ce travail permet d'obtenir un meilleur rendement. Une deuxième fois le marc est recoupé et arrosé très légèrement de manière à entraîner plus facilement l'alcool déjà formé. Le troisième pressage donne encore un jus riche en sucre qui contient un peu d'alcool et qui surtout renferme davantage d'éléments de pulpe, de peau et de râfles. Aussi ce jus est-il assez chargé en bourbe ou lie qui d'ailleurs favorisent la formation des aromes.

Pour la distillation, il y a intérêt à mélanger l'ensemble de ces jus et à les faire fermenter ensemble.

Toutefois, si le raisin provient d'une région à goût de terroir, ce goût sera d'autant plus marqué que le pressage aura été plus lent, plus complet et que le vin sera moins dépouillé.

Si le raisin est récolté dans des régions de Bois ou de fins Bois, le vin sur lie donnera à la distillation du bon Cognac. L'expérience démontre qu'il ne faut pas cependant s'attacher à produire des jus trop bourbeux en année moyenne.

Enfin, dans les régions de Champagnes qui donnent le grand Cognac, la grande Fine, les lies, les bourbes complètent le bouquet incomparable des eaux-de-vie ; et l'on comprend qu'un pressage énergique et répété soit de nature à faciliter l'obtention de la meilleure qualité.

Ce sont là des règles générales d'après lesquelles les viticulteurs habiles modulent le traitement de la vendange, en tenant compte dans leur application des circonstances créées par l'encépagement, la date de la cueillette et les conditions générales de maturation. Car une année chaude et sèche tend à produire des eaux-de-vie plus dures, telle autre année donne du moelleux, tandis que fréquemment les années fraîches et à maturation tardive produisent des eaux-de-vie qui acquièrent plus de finesse. Les conditions de pressage devront varier suivant les circonstances.

Les marcs blancs charentais sont donc à la fois très divers entre eux, et très différents de ceux des autres régions viticoles.

Il apparaît qu'ils doivent se classer non seulement d'après le travail de pressage auquel ils ont été soumis, mais aussi d'après leur région d'origine et les cépages qui les ont produits.

*Leur richesse moyenne.* — Dans les magistrales recherches de Girard et Lindet sur la composition des principaux cépages de France (1895), l'étude complète de la Folle blanche pour les années 1893 à 1894 ne nous renseigne qu'insuffisamment sur les mars. D'autre part, Ordonneau et Gouirand ont publié une comparaison de richesse tartrique moyenne des marcs qui ne nous documente qu'à titre de repère pour rapprocher les compositions des marcs méridionaux et des marcs charentais. Nous en citerons cependant les chiffres, car ils nous serviront ultérieurement.

Marcs blancs charentais (1904) pour 100 kilos de marc frais :

| | |
|---|---|
| Bitartrate de potasse | 1 kg. 020 |
| Tartrate de chaux | 0 kg. 215 |
| Total exprimé en tartrate de chaux | 2 kg. 450 |

Marcs rouges cuvés de Perpignan (1904) pour 100 kilos de marcs frais :

| | |
|---|---|
| Bitartrate de potasse | 1 kg. 075 |
| Tartrate de chaux | 0 kg. 717 |
| Total exprimé en tartrate de chaux | 2 kg. 200 |

Notons en passant cette équivalence de richesse tartrique totale qui d'ores et déjà nous permet d'escompter un rendement tartrique au moins égal à celui obtenu dans les coopératives méridionales.

Etant donné la diversité des marcs, nous avons été conduits à faire des recherches plus complètes.

Sans avoir la pensée de faire dès à présent une étude méthodique des marcs charentais, nous avons pensé qu'il convenait de préciser leurs richesses moyennes, d'après les cépages, d'après les procédés de pressage et les régions, en faisant quelques analyses de sondage. Au cours des vendanges 1926, nous avons fait procéder au prélèvement d'assez nombreux échantillons qui ont été analysés soit au laboratoire municipal de La Rochelle, soit au laboratoire de Saintes (1).

De l'ensemble des analyses faites, nous extrayons les quelques résultats suivants :

Ainsi que le faisait prévoir l'exposé que nous avons esquissé plus haut en rappelant les procédés de vinification employés dans les Charentes, les moyennes des résultats d'analyses classés par régions et puissance de pressage, font ressortir trois principaux types de marcs.

1° Les marcs très pauvres ne contenant pour ainsi dire ni alcool, ni sucres réducteurs, et très peu de tartrate ;

2° Les marcs assez pauvres, contenant en puissance un peu d'alcool et une bonne teneur en tartrate ;

3° Enfin les marcs moyens, dont la richesse alcoolique et la richesse tartrique sont comparables aux marcs méridionaux, avec même une teneur en tartrate plus élevée.

Nous n'avons pas encore reçu de résultats d'analyses de pépins ; mais M. Bon-

(1) Voir le tableau, page suivante.

| NATURE DU MARC | Température | Humidité | Sucres réducteurs | Bitartrate de potasse | Acide tartrique total | Alcool | Date de l'échantillon |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *Folle Blanche.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir Savary, recoupé une fois. St-Pierre-d'Oléron | 33° | 63 % | 1,26 | 2,00 | 1,90 | 1°,6 | 9 oct. |
| Marc pressé au pressoir Marmonnier horizontal, recoupé deux fois. Brie-sous-Archiac | 41° | 60 % | 0,76 | 1,32 | 1,22 | 0°,20 | 15 — |
| Marc pressé au pressoir Mabile, recoupé trois fois. St-Pierre-d'Oléron | 36° | 56 % | 0,78 | 1,12 | 0,96 | 0°,20 | 15 — |
| Marc pressé à la presse hydraulique, recoupé deux fois. Chérac | 28° | 58 % | 0,41 | 0,88 | 0,73 | 0°,12 | 16 — |
| *Saint-Emilion.* | | | | | | | |
| Marc pressé à la presse hydraulique, recoupé deux fois. Chérac | 28° | 56 % | 0,20 | 0,23 | 0,39 | 0°,06 | 3 nov. |
| Marc pressé au pressoir Marmonnier sans ressort, recoupé une fois. St-Pierre-d'Oléron. | 33° | 57 % | 1,14 | 1,93 | 1,73 | 1°,4 | 9 oct. |
| *Mélange Folle Blanche et St-Emilion.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir Marmonnier horizontal, recoupé deux fois. Brie-sous-Archiac. | 41° | 67 % | 0,27 | 1,77 | 1,64 | 0°,24 | 2 — |
| *Colombard.* | | | | | | | |
| Marc pressé à la presse hydraulique, recoupé deux fois. Chérac | 26° | 52 % | 0,31 | 0,53 | 0,62 | 0°,05 | 26 — |
| *Montils.* | | | | | | | |
| Marc pressé à la presse hydraulique, recoupé deux fois. Chérac | 31° | 63 % | 0,54 | 1,16 | 1,03 | 0°,09 | 20 oct. |
| *Folle et Montils.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir Marmonnier horizontal, recoupé deux fois. Brie-sous-Archiac. | 28° | 57 % | 0,34 | 0,68 | 0,71 | traces | 21 — |
| *Frontignan.* | | | | | | | |
| Marc pressé à la presse hydraulique, recoupé deux fois. Chérac | 21° | 60 % | 0,18 | 0,16 | 0,28 | 0°,04 | 3 nov. |
| *Chenin blanc.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir Mabile, recoupé deux fois. St-Pierre-d'Oléron | 34° | 66 % | 1,04 | 1,62 | 1,42 | 2°,06 | 9 oct. |
| *Mélange St-Emilion 3/4 et Chenin 1/4.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir Mabile, recoupé deux fois. St-Pierre-d'Oléron | 35° | 65 % | 1,34 | 1,67 | 1,60 | 0°,17 | 15 — |
| *Mélange.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir Marmonnier sans ressort, recoupé une fois. St-Pierre-d'Oléron. | 37° | 70 % | 1,20 | 1,91 | 1,77 | 1°,15 | 9 — |
| *Mélange.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir Mabile à deux vitesses, recoupé deux fois. St-Pierre-d'Oléron | 28° | 50 % | 0,47 | 1,60 | 1,44 | 0°,13 | 20 — |
| *Mélange.* | | | | | | | |
| Marc pressé au pressoir hydraulique, recoupé deux fois. Chérac | 21° | 59 % | 0,09 | 0,11 | 0,10 | 0°,07 | 16 nov. |
| *Moyennes.* | | | | | | | |
| Marcs pressés à la presse hydraulique, chez M. Cocuaud. Chérac | 26° | 58 % | 0,30 | 0,54 | 0,52 | 0°,07 | — |
| Marcs pressés au pressoir Marmonnier horizontal, chez M. Charpentier, à Brie-s/-Archiac. | 38° | 60 % | 0,51 | 1,32 | 1,25 | 0°,20 | — |
| Marcs pressés avec pressoirs moyens, chez M. Soudois, à St-Pierre-d'Oléron | 34° | 63 % | 1,03 | 1,70 | 1,55 | 1°,10 | — |

net, Directeur de la Station d'Oléiculture de Marseille, a bien voulu accepter d'étudier un lot de pépins que nous lui avons fourni. Jusqu'à preuve du contraire, nous admettrons que les pépins des cépages blancs charentais ont une teneur en huile suffisante pour que son extraction soit rémunératrice.

*Importance de la production.* — Le vignoble charentais comprend 27.500 hectares en Charente et 48.500 hectares en Charente-Inférieure ; soit un total d'environ 75.000 hectares, moins du tiers de la surface qu'il occupait avant la crise phylloxérique. La production moyenne est de 2.000 hect. et exceptionellement, en 1922, année de grande abondance, elle s'est élevée à environ 4 millions d'hectolitres.

En année moyenne, la production en vin rouge est d'environ le quart. La distillation transforme suivant les années le tiers ou la moitié, le reste est livré à la consommation comme vin de table.

Seuls les arrondissements de Cognac 13.300 hectares, Jonzac 17.600 hectares, Saintes 16.500 hectares et Marennes 8.200 hectares, ont une densité de vignes supérieure à 10 % de la superficie totale de leur territoire, et doivent retenir notre attention.

La quantité de marcs qu'ils produisent doit être d'environ 40 à 45.000 tonnes en année moyenne ; mais tandis que certains cantons sont très viticoles, d'autres le sont beaucoup moins et il faut encore faire un nouvel abattement et ne compter que 30.000 hect. de vignes groupés suffisamment pour produire un marc susceptible d'être transporté sans trop de dépenses, ce qui réduit à environ 20 à 25.000 tonnes la quantité de marc dont l'utilisation peut être envisagée économiquement.

(*A suivre.*)

HENRY VERDIÉ,
*Directeur des Services agricoles de la Charente-Inférieure.*

## ACTUALITÉS

Situation du marché des vins (Palef). — L'accord commercial franco-allemand (M. D.). — Office international du vin (M. D.). — Hausse du prix du vin et mesures proposées pour l'enrayer (M. D.). — Importation de vins grecs en France (M. D.). — L'emploi des aéroplanes dans la lutte contre les insectes. — La législation des héritages forestiers (M. C.). — Société nationale d'Horticulture de France. — Congrès de la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest. — Exposition internationale de Montpellier : Pavillon de la propagande du vin. — Foire aux vins à Rilleauvillé.

**Situation du marché des vins.** — La cote est passée à Nimes, de 240-250 fr. le 28 mars, à 250-260 fr. le 1 avril ; à Béziers, de 240-250 fr., le 25 mars, à 250-260 fr., le 1er avril, soit une hausse de 10 francs par hectolitre ; à Montpellier, les cours étaient, le 22 mars, à 235-250 francs l'hectolitre, et le 29 mars, à 240-250 ; à Perpignan, on cotait 225-250 fr. le 26 mars et, le 2 avril, 240-260 francs l'hectolitre. Même ascension progressive peut être relevée sur tous les marchés méridionaux. Transactions peu étendues en volume, car les caves des propriétaires sont presque toutes entre les mains du commerce. La hausse pour les vins du Midi, où les cours tendent à s'égaliser vers un cours unique sans majoration marquée pour les divers degrés, s'orientera-t-elle vers le cours

généralisé de 300 francs l'hecto ? A 75 francs de frais supplémentaires pour le commerce méridional, à 93 francs pour le commerce parisien, cela ramènerait le prix de revient à près de 400 francs à la consommation, avec une marge de bénéfice bien faible pour le commerce. Il est vrai que celui-ci avait fait la plus grande partie de ses provisions à un prix d'achat inférieur à 200 fr. l'hecto, et même certaines grosses firmes, à 125 et 150 fr. La moyenne de son prix de revient, frais compris, n'arriverait donc pas à 250 fr. et 300 fr. au maximum. Certes, bien des maisons n'ont acheté qu'au fur et à mesure de leurs besoins par manque de provisions et trop confiantes dans les conseils qui leur étaient données par la presse publique ou autre, et elles doivent s'approvisionner chez leurs collègues commerçants qui auront une année commerciale plus belle que celle de la propriété, dont la récolte si minime en 1926 ne paraît pas, si l'on en juge par ce début de végétation de 1927, devoir être compensée par une grosse production aux vendanges prochaines.

Les prix des vins ordinaires dans le centre, ceux de l'ouest, ont dépassé la cote de 300 francs et s'orientent vers 400 francs l'hecto, atteints déjà ou dépassée sur bien des places : (Alsace, etc.). Même progression des cours sur les places étrangères : Italie, Espagne, Grèce. — PALEF.

**L'accord commercial franco-allemand.** — Un nouvel accord vient d'être élaboré qui va être soumis aux gouvernements des deux pays. On se rappelle que les accords du 5 août 1926 entre la France et l'Allemagne et des 5 et 6 novembre relatifs au régime économique de la Sarre qui venaient à expiration le 21 février dernier, avaient été prorogés jusqu'au 31 mai 1927. Mais, d'autre part, le gouvernement français s'était réservé le droit de dénoncer pour le 31 mars les accords en question si certaines modifications qu'il désirait voir apporter au modus vivendi commercial n'étaient pas admises d'un commun assentiment.

Ce sont ces modifications qui font l'objet d'un nouvel accord ; nous demandions essentiellement, on se le rappelle, une amélioration du régime appliqué en Allemagne à nos vins, frappés jusqu'ici de droits prohibitifs. Nous avons enfin obtenu satisfaction et devons nous en réjouir. Dans la limite d'un contingent d'une valeur approximative de 40 millions de francs, les vins français seront admis en Allemagne dans des conditions aussi favorables que celles accordées aux exportateurs italiens et espagnols. En fait, les taxes douanières qu'ils supportent se trouveront réduites, pour le contingent dont il s'agit, de 80 % ad valorem à 15 % environ, à partir du 11 avril.

Ces avantages ayant été obtenus pour notre viticulture nationale, contrebalancés par des avantages équivalents dans d'autres domaines, l'arrangement en vigueur ne sera pas dénoncé par le gouvernement français. D'autre part, si l'arrangement que les délégations ont conclu est ratifié par leurs gouvernements respectifs, la durée du modus vivendi se trouvera prolongée. En effet, alors que le protocole du 17 février fixait la limite de la prorogation au 31 mai, l'accord d'hier stipule que l'ensemble des conventions régissant présentement les relations économiques franco-allemandes demeurera en vigueur jusqu'au 30 juin, date à laquelle notre gouvernement espère que le nouveau tarif douanier soumis au Parlement aura été définitivement voté.

Il s'agit donc encore, comme on le voit, d'un accord provisoire, c'est-à-dire d'un simple modus vivendi. Mais il faut rappeler qu'avant d'arrêter les dispositions de cet accord, les deux délégations avaient signé, le 15 mars dernier, un protocole où se trouvaient posés les principes généraux du traité définitif qui doit être substitué dans trois mois aux arrangements dont la prorogation

vient d'être signée. Le gouvernement allemand avait même expressément subordonné les concessions qu'il a fini par faire en ce qui concerne le régime appliqué à nos vins, à la fixation des bases du futur statut définitif des rapports commerciaux entre les deux pays.

Ces bases seraient les suivantes :

L'Allemagne nous assurerait le traitement de la nation la plus favorisée *de jure*, en particulier en ce qui concerne nos vins ; elle nous accorderait, en outre, pour les produits dont ce traitement ne suffirait pas à permettre la pénétration sur les marchés allemands, des réductions de droit conventionnelles ; enfin, elle nous garantirait la consolidation, pendant la durée du traité, des avantages que nous aurons obtenus soit directement, soit en vertu de la clause de la nation la plus favorisée.

En retour, le tarif minimum serait le régime appliqué de façon générale aux produits allemands importés en France.

Le futur traité, défini ainsi dans ses grandes lignes, permettrait, semble-t-il, de donner un nouvel essor aux échanges entre les deux pays. Mais il demande, pour entrer en vigueur, la révision de notre tarif douanier actuel. C'est ainsi que s'impose, pour le Parlement, la nécessité de voter au plus vite le projet actuellement déposé sur le bureau de la Chambre.

Ainsi s'annonce, dans un avenir très proche, l'ouverture d'une ère de sécurité pour notre production nationale et pour notre production viticole en particulier. Enfin sera assurée, pour cette dernière, grâce à un accord définitif, la vente régulière et rémunératrice sur le marché allemand des produits de notre viticulture. L'Allemagne redeviendra, pour nous, espérons-le, la cliente qu'elle était avant la guerre et ainsi, par la reprise d'un commerce fructueux, nous sortirons d'une crise si préjudiciable à la prospérité du pays tout entier.

Nous apprenons aux dernières nouvelles que le 31 mars au soir, M. Briand et M. Bokanowski du côté français, M. de Hoesch, ambassadeur, du côté allemand, ont signé l'accord commercial provisoire qui s'étendra jusqu'au 30 juin. Cet accord renouvelle les accords provisoires qui étaient déjà en vigueur et fixe les bases du traité définitif qui tiendra compte des possibilités ouvertes par le tarif actuellement en discussion devant le Parlement (régime de la nation la plus favorisée accordé en droit par l'Allemagne à la France, tarif minimum accordé par la France à l'Allemagne).

L'Allemagne nous accorde, à l'entrée chez elle, du 11 avril au 30 juin, un contingent de 70.000 quintaux métriques pour nos vins, qui bénéficieront du régime le plus favorable, celui dont bénéficient déjà les vins italiens et espagnols. — M. D.

**Office International du Vin.** — Nous apprenons avec plaisir que le Sénat, dans sa séance du 29 mars dernier, vient de voter le projet de loi portant création d'un Office International du Vin. Voici le texte de l'article unique du dit projet :

« Est approuvé l'arrangement en date du 29 novembre 1924, portant création, à Paris, d'un Office International du Vin. »

Nous ne pouvons que nous réjouir de la création d'un organisme dont nous avons apprécié toute l'importance dans un article antérieur. — M. D.

**Hausse du prix du vin et mesures proposées pour l'enrayer.** — Le décret du 4 mars 1927, inséré au *J. O.* du 8 mars dernier, a ouvert un contingent supplémentaire de 100.000 hectolitres de vins à entrer en franchise de Tunisie en France. Ce contingent représente la totalité des quantités restant disponibles en Tunisie pour l'exportation.

Dans l'état actuel de la réglementation douanière, le gouvernement ne peut envisager aucune autre mesure, les pouvoirs que lui confère la loi ne lui permettent pas d'abaisser les droits à l'importation des vins. La Commission interministérielle de la viticulture envisagera, dans sa prochaine réunion, la question de l'approvisionnement en vins. — M. D.

**Importation de vins grecs en France.** — Nous apprenons, comme confirmation à nos précédentes informations, que les 24.000 hectolitres environ de vins grecs en souffrance dans les ports français de Marseille et de Cette ont été admis au bénéfice du tarif minimum à la condition qu'ils soient imputés sur le contingent afférent à la période annale 1927-1928. Ces vins auront été expédiés à destination de la France sous le couvert de certificats de contingentement se référant au contingent prévu par l'accord du 21 février 1924, celui-ci étant devenu caduc depuis l'entrée en vigueur de la convention du 8 septembre 1926.

Des instructions auraient été données en ce sens le 2 de ce mois au service des douanes. Les quantités ainsi admises en excédent du contingent 1926-1927 seraient exactement prises en compte et viendraient en déduction du contingent afférent à la période 1927-1928.

D'autre part, le Gouvernement grec serait tenu de ne plus délivrer dès maintenant et jusqu'au 1er septembre 1927, de certificats qui seraient tenus pour non valables, puisque le contingent afférent à la période 1926-1927 est épuisé.

Ainsi seraient évitées de nouvelles difficultés provenant des expéditions de vins faites hors contingent. — M. D.

**L'emploi des aéroplanes dans la lutte contre les insectes** (1). — M. R. Hickel entretient l'Académie des expériences poursuivies par le Service des eaux et forêts, dans la forêt de Haguenau, pour la destruction de l'Arpenteuse du pin à l'aide d'avions. Les dégâts causés par la Fidonie du pin s'étendaient sur une superficie de 120 hectares. L'expérience a porté sur des parcelles délimitées, pour guider le pilote, par des panneaux, des fanions et des feux aux angles.

Mais, par suite de pluies, l'opération ne put avoir lieu que les 27 et 28 octobre, au moment où une partie des chenilles étaient déjà descendues des arbres. La dépense totale s'éleva à 125 francs par hectare, mais on estime qu'il sera ultérieurement possible de la ramener à 300 francs environ par hectare. Les résultats déjà acquis permettent de croire que l'emploi simultané du panage, de l'enlèvement de la litière et surtout l'épandage d'insecticides par avion, sans compter l'action spontanée des parasites, viendront à bout du fléau.

Le produit choisi était de l'arséniate de chaux de provenance française, revenant à 5 francs le kilogramme pris à l'usine. On avait écarté l'arséniate de plomb comme trop toxique et l'arséniate de soude comme trop soluble dans l'eau. Grâce aux précautions prises, on n'eut à déplorer aucun accident.

Les conclusions des auteurs de cette expérience sont qu'il faut opérer sur de grandes surfaces, avec un terrain d'atterrissage aussi proche que possible, se préparer longtemps d'avance, afin de pouvoir profiter de l'époque la plus favorable, qui s'étend de la mi-juillet à la fin de septembre, au milieu d'octobre au pis aller. Quelques modifications de détail aux appareils sont aussi à envisager.

M. Marchal donne des renseignements sur l'emploi des aéroplanes, en Amérique, contre les ennemis des cultures. A la suite des premiers essais faits en 1921 dans l'Ohio pour combattre les chenilles du Sphinx du catalpa, cette méthode a été appliquée avec de sérieux avantages dans les Etats-Unis du Sud pour protéger les cultures de coton contre diverses chenilles et contre l'Anthonome. Dans ce pays, les poudrages au moyen d'avions sont passés de la phase expérimentale dans la pratique agricole et, au lieu de se servir des aéroplanes militaires qui avaient été utilisés au début, on a construit des modèles spéciaux adaptés aux divers cas qui peuvent se présenter pour les traitements, les uns destinés à manœuvrer surtout en lignes droites sur des cultures homogènes de grande étendue, les autres pouvant virer facilement au-dessus de champs de moyenne surface. On a aussi employé en Amérique les aéroplanes pour détruire, au moyen de poudres arsénicales, les larves de moustiques dans les plaines marécageuses ou dans les rizières, notamment en Louisiane, pour traiter de grands vergers de pêchers en Géorgie, et aussi pour com-

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

battre les insectes du tabac et des orangers ainsi que divers ravageurs dans plusieurs régions forestières. Plus récemment, la même méthode a été appliquée sur une grande échelle et avec succès, pour combattre une forte invasion de criquets migrateurs dans le Turkestan russe.

**La législation des héritages forestiers.** — Notre législation protège-t-elle suffisamment ces richesses nationales que sont les forêts : richesses qui ne se constituent qu'au cours des siècles et dont la protection intéresse au plus haut point l'avenir national ? Il faut répondre nettement non et c'est ce qu'a mis en lumière le Comité des forêts en juin dernier. Le président, M. de Nicolay, a attiré l'attention sur cette situation dangereuse. Les causes principales de la disparition des forêts sont le partage et la mutation. La modification de cette législation peut seule remédier à cet inconvénient. Le Code civil en matière de propriété immobilière a une influence néfaste. En effet, à l'ouverture d'une succession, chaque héritier peut exiger le partage et l'aménagement de la forêt divisée en lots entraîne sa disparition. Ne devrait-on pas permettre à l'un des héritiers de demander le non-partage de la forêt, à charge par lui de se soumettre à certaines obligations ? Il faudrait évidemment abandonner les conceptions individualistes d'une législation qualifiée par E. Renan de « *législation créée pour un citoyen naissant enfant trouvé et mourant célibataire* ». N'y a-t-il pas à considérer le droit de la terre à ne pas être mutilée ? L'intérêt général n'est-il pas à considérer d'abord ? Enfin le fisc, dans la perception des droits de succession, devrait être moins pressé. Il arrive en effet que la nécessité de régler ces droits oblige les héritiers à vendre le fonds acheté souvent par des négociants sans scrupules qui rasent à blanc la forêt, ce qui détruit brusquement un capital que de longues années permettront seules de reconstituer. Il serait peut-être plus facile d'agir sur les causes que de réprimer les abus. D'une façon générale, on peut dire dans ce cas que l'impôt dévore l'impôt, puisqu'il en fait disparaître la source. Il faut souhaiter que l'on écoute les suggestions du Comité des forêts : la France n'est pas si riche qu'elle puisse se permettre de gaspiller son patrimoine national. — M. C.

**Société Nationale d'Horticulture de France.** — Pour célébrer le centenaire de sa fondation (1827), la Société Nationale d'Horticulture de France tiendra en 1927, au Cours-la-Reine, à Paris, deux expositions internationales de tous les produits se rapportant à l'horticulture.

La première, qui aura lieu du 25 mai au 3 juin inclus, sera consacrée aux roses, aux rhododendrons et aux orchidées ; aux arbustes fleuris, aux plantes de serres et de pleine terre ; aux fruits forcés et légumes de saison ; aux industries et beaux-arts horticoles, à l'architecture des jardins et aux publications horticoles.

Tous les professionnels de France et de l'étranger, ainsi que les établissements scientifiques, sont invités à participer à cette grande manifestation de l'horticulture.

S'adresser, pour tous renseignements, au siège de la Société, 84, rue de Grenelle, Paris (7e).

*Le Président de la Société :* Fernand David, *Sénateur, ancien Ministre.* — *Le Secrétaire général :* Alfred Nomblot.

**Congrès de la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest.** — La Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest a tenu son Congrès annuel à Clermont-Ferrand.

Voici les résolutions votées à l'unanimité par le Congrès :

« Le Congrès, considérant que la plupart des vignerons ne peuvent compter sur la récompense légitime de leurs laborieux efforts, proteste avec énergie contre les allégations fantaisistes hostiles à l'agriculture ; déclare s'opposer à toutes mesures douanières d'exception qui accentueraient les inégalités actuel-

les, le vin bénéficiant d'une protection bien inférieure à celle des principaux produits industriels.

« Le Congrès approuve l'attitude des négociateurs mandatés par la viticulture métropolitaine, pour suivre les négociations franco-tunisiennes et se rallie dans un but de conciliation à la fixation, par une loi, à 400.000 hectos du contingent annuel des vins tunisiens admis en franchise.

« Le Congrès s'élève avec force contre les dispositions du projet douanier actuellement en instance devant le Parlement, l'inégalité douanière ayant pour effet de protéger artificiellement certaines industries aux dépens de l'agriculture en particulier, et d'enlever à la terre la main-d'œuvre qui lui reste et dont l'insuffisance se fait déjà cruellement sentir.

« La C. G. V. du Centre et de l'Ouest associe étroitement ses résolutions aux vœux émis par toute la viticulture française pour que les vins français bénéficient à leur entrée en Allemagne d'un traitement au moins égal à celui des vins espagnols et italiens.

**Exposition internationale de Montpellier. — Pavillon de la propagande pour le vin.** — Il ne suffit pas pour le viticulteur de produire du bon vin, il est encore nécessaire qu'autour de son produit il crée une ambiance favorable.

Pour le faire apprécier, il est utile qu'une propagande avisée soit faite constamment. Aussi les amis du vin et l'Association de propagande en sa faveur ont-ils décidé de créer dans l'enceinte de l'Exposition un pavillon spécial afin de montrer ce que peut être cette propagande, quelle doit en être l'importance et les résultats qu'on peut en attendre. Ce ne sera pas le pavillon le moins visité parce que ce sera sûrement un des plus attrayants. Les viticulteurs pourront se rendre compte des efforts accomplis jusqu'à ce jour et apprécier les directives générales données à cette œuvre.

L'Association de propagande pour le vin, utilement secondée par les Associations commerciales et agricoles, par différents comités techniques et d'organisation, s'efforce de faire connaître les qualités hygiéniques de notre boisson nationale.

L'Association a mis en exergue de toutes ses publications l'affirmation de Pasteur : « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons. »

Le vin est une de gloires de la France. C'est à lui que nous devons notre nature exubérante, et surtout notre gaîté, et la gaîté, c'est plus qu'une qualité, c'est une vertu bien française. Ce vin français, il faut le faire connaître partout, surtout dans la région où les prohibitionnistes cherchent à le combattre au profit d'autres boissons dont le moins qu'on peut en dire c'est que leurs qualités hygiéniques n'atteindront jamais celles du vin.

Dans une vieille chanson française, nos ancêtres répétaient :

« Le Vin est nécessaire,
Dieu ne le défend pas,
Il nous eût fait la vigne amère,
S'il eût voulu qu'on n'en bût pas. »

**Foire aux Vins à Ribeauvillé.** — Le premier mardi du mois de mai, c'est-à-dire le 3 mai 1927, aura lieu à Ribeauvillé la *VII^e^ Foire aux Vins avec dégustation*, organisée par les Sections viticoles et les propriétaires-viticulteurs de la région de Ribeauvillé. Cette foire promet de dépasser celle des années précédentes, vu que se sont associées aux sections de Ribeauvillé, Riquewihr, Hunawihr, Bergheim et Saint-Hippolyte celles de Mittelwihr et Beblenheim, ainsi que les propriétaires-viticulteurs de Zellenberg, Rodern et Rohrschwihr. En même temps aura lieu une exposition d'articles viticoles et vinicoles. Le Comité d'organisation a envisagé pour le lendemain de la foire-dégustation une démonstration pratique dans les vignes de Ribeauvillé des charrues et pulvérisateurs qui seront exposés. Un grand nombre d'exposants s'est déjà annoncé. Les maisons désirant encore exposer à notre foire sont priées de s'adresser à la Section viticole de Ribeauvillé pour se faire réserver des emplacements.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 60 à 3 fr. le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 635 à 655 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 675 à 715 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 670 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 700 fr., Bordeaux rouge vieux 850 fr., Bordeaux blanc vieux 900 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 600 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 575 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 540 à 550 francs la pièce nue.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

*Vins d'Anjou :* Vins rougets, 530 fr. à 650 fr. Rouges, 550 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 800 fr. à 1.200 fr. Vins blancs, de 700 fr. à 1 200 fr. Vins blancs supérieurs, de 1.400 fr. à 2.500 fr.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 19 fr. » à 22 fr. » le degré. Vins blancs, de 18 fr. 50 à 21 fr. 50 le degré ; sur souche, 12 fr. 50 à 13 fr. 25 le degré. Trois-six de marc, de 1.200 fr. à 1.210 fr. Trois-six de vin 96-97 rect., de 1.325 fr. à 1.350 fr.

MIDI. — *Nimes (4 avril 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 250 à 260 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 260 fr. à 270 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 660 à 690 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs, manque.

*Montpellier (29 mars).* — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 240 fr. à 250 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, 660 fr. à 670 francs.

*Béziers (1er avril).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9° à 11°, de 250 fr. à 260 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de 225 à 230 fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 13° 220 fr. à 260 fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.150 fr. à 1.160 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 780 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.110 fr. à 1.120 fr. Eau-de-vie de marc, de 670 à 675 francs.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 3 avril 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 260 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

*Carcassonne (2 avril).* — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 248 à 260 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

*Perpignan (2 avril).* — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 240 fr. à 260 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto.

*Vins d'Alsace :* Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, 310 à 330 fr. Haut-Rhin, 260 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 360 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 380 fr. Haut-Rhin, 340 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 154 fr. 00 à 162 fr. 00; orges, 125 fr. à 128 fr., escourgeons, 120 fr. à 124 fr.; maïs, 99 à 102 fr. »; seigle, 134 à 137 fr.; sarrasin, 162 fr. à 165 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 104 fr. à 123 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 136 fr. 77. — Buenos-Ayres, 119 fr. 86. — Chicago, 127 fr. 32. — Sons, 70 fr. à 96 fr.

**Pommes de terre.** — Les 100 kg, Hollande, de 120 à 130 fr.; jaune commune, de 96 à 102 fr; Saucisse rouge, de 110 à 120 fr.; Rosa, 140 fr. à 160 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 160 francs; paille d'avoine, de 120 à 145 fr. paille de seigle, 125 à 160 fr.; luzerne, 360 à 400 fr.; foin, 335 à 375 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 141 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 124 fr. (Marseille); palmistes 109 fr. 00; de coprah, 110 francs.

**Esprits et sucres.** — Alcool 86°, de 1.120 fr. à 1.130 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 284 fr. 00 à 285 fr. 00.

**Bétail** (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 17 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 15 fr. 00. — Moutons, 8 fr. 00 à 27 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 15 fr. 00.

**Crème de tartre** 725 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 20 à 2 fr. 80 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 158 francs les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

**Sulfate de cuivre,** de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 300 à 600 fr. le cent. — Pommes choix, de 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 30 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 360 à 600 francs. — Ail, 180 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons, 600 à 1.200 fr. — Epinards, 180 à 260 fr. les 100 kg. — Escaroles, 50 à 220 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 450 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de » à » fr. — Poireaux, 150 à 250 francs les 100 bottes. — Oignons, 40 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 600 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, de 150 à 260 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 27 mars au samedi 2 avril 1927

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PARIS | | | | | TOULOUSE | | | |
| Dimanche. | » » | » » | » » | » | ....27.... | » » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 14 » | 5 » | 9. 5 | 3 | ....28.... | 10 » | 4 » | 7 » | 12.3 |
| Mardi..... | 13 » | 2 » | 7. 5 | » | ....29.... | 10 » | 3 » | 6. 5 | 4 |
| Mercredi.. | 9 » | 7 » | 6. 5 | 6 | ....30.... | 12 » | 6 » | 9 » | 7 |
| Jeudi..... | 14 » | 5 » | 9. 5 | 1 | .... 31.... | 12 » | 5 » | 8. 5 | 13 |
| Vendredi.. | 13 » | 6 » | 9. 5 | 4 | .... 1.... | 16 » | 8 » | 12 » | » |
| Samedi.... | 10 » | 2 » | 6 » | 4 | .... 2.... | 12 » | 3 » | 7. 5 | 4 |
| | STRASBOURG | | | | | NIMES | | | |
| Dimanche. | » » | » » | » » | » | ....27.... | » » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 0 » | 5 » | 2. 5 | 1 | .... 28.... | 10 » | 3 » | 6. 5 | » |
| Mardi..... | 14 » | 4 » | 9 » | 2 | ....29.... | 14 » | 5 » | 9. 5 | » |
| Mercredi.. | 13 » | 2 » | 7. 5 | 8 | ....30.... | 15 » | 6 » | 10. 5 | 4 |
| Jeudi..... | 12 » | 3 » | 7. 5 | 12 | ....31.... | 18 » | » » | » » | » |
| Vendredi.. | 9 » | 4 » | 6. 5 | » | .... 1.... | » » | 3 » | » » | » |
| Samedi.... | 11 » | 5 » | 8 » | 1 | .... 2.... | 15 » | 7 » | 11 » | » |
| | LYON | | | | | BORDEAUX | | | |
| Dimanche. | » » | » » | » » | » | ....27.... | » » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 9 » | 5 » | 7. 5 | 2.5 | ....28.... | 11 » | 2 » | 6. 5 | 8 |
| Mardi..... | 9 » | 3 » | 6 » | 1 | ....29.... | 13 » | 3 » | 8 » | 4.1 |
| Mercredi.. | 14 » | 7 » | 10. 5 | 2 | ....30.... | 13 » | 10 » | 11. 5 | 5.1 |
| Jeudi..... | 14 » | 3 » | 8. 5 | 1 | .... 31.... | 15 » | 4 » | 9. 5 | 1 |
| Vendredi.. | 14 » | 6 » | 10 » | 1 | .... 1.... | 14 » | 8 » | 11 » | 9 |
| Samedi.... | 9 » | 5 » | 7 » | 7 | .... 2.... | 13 » | 0 » | 6. 5 | 3 |
| | MARIGNANE | | | | | NANTES | | | |
| Dimanche | » » | » » | » » | » | ....27.... | » » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 12 » | 2 » | 7 » | » | ....28.... | 13 » | 2 » | 7. 5 | » |
| Mardi..... | 13 » | » » | » » | » | ....29.... | 13 » | 7 » | 10 » | 2 |
| Mercredi.. | 15 » | 8 » | 11. 5 | » | ....30.... | 14 » | 9 » | 11. 5 | 2 |
| Jeudi..... | 16 » | 8 » | 12 » | » | .... 31.... | 14 » | 5 » | 9. 5 | » |
| Vendredi.. | 13 » | 3 » | 8 » | » | .... 1.... | 13 » | 8 » | 10. 5 | 1 |
| Samedi.... | 15 » | 7 » | 11 » | 1 | .... 2.... | 12 » | 1 » | 6. 5 | » |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.